FICHE TECHNIQUE

LA GRAPPE DE MONTPELLIER

Depuis 1923

Huile de pépins de raisin



DESCRIPTION

De couleur jaune clair avec des reflets verts, cette huile alimentaire de grande qualité est obtenue à partir de pépins de raisin possédant une teneur en huile brute d'environ 18%. Son traitement spécifique lui confère une saveur et une texture agréable, une robe limpide et brillante qu'elle conserve de 0 à 180°.
Elle se décline en saveur neutre ou aromatisée (arômes naturels de thym, romarin, citron, truffe, raisin, genièvre).

APPLICATIONS

Elle est utilisée en alimentaire pour l'assaisonnement et la cuisson. L'un des avantages est qu'elle ne produit pas d'odeur désagréable. De plus, sa teneur élevée en acide linoléique (68%), un acide gras essentiel, lui donne une excellente réputation nutritionnelle en réduisant les risques de maladies cardiovasculaires.

Cette huile est également employée dans l'industrie cosmétique pour les soins de la peau.

La version aromatisée aux saveurs de garrigues sera idéale pour les salades et crudités mais également pour toutes nouvelles expériences culinaires.

FT23086HUILE

BOUTEILLE	carrée - 75 cl		Poids brut 1.200 kg		Dimensions 6.5x6.5x29 cm
CARTON	12 btles		Poids brut 14.6 kg		Dimensions 27.5x21.5x29.5 cm
BOUCHON	Bouchon à vis		PALETTISATION		4 rangs x 14 cartons
PALETTE	56 cartons		Poids brut 837.6 kg		Dimensions 80x120x170 cm
GENCOD BOUTEILLE	Huile neutre	3 770001 656137	GENCOD CARTON	Huile neutre	3 770001 656144
	Huile aromatisée	3 770001 656205		Huile aromatisée	3 770001 656243
STOCKAGE	T° entre 10 et 25°C - Conserver à l'abri de la lumière				

LA GRAPPE DE MONTPELLIER
GROUPE GRAP'SUD
30360 CRUVIERS-LASCOURS (France)
www.lagrappedemontpellier.com